

Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

<u>Ανακοίνωση αριθ.</u>	Περιεχόμενα	Σελίδα
	I Ανακοινώσεις	
	Επιτροπή	
2003/C 56/01	Ισοτιμίες του ευρώ	1
2003/C 56/02	Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισης κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων	2
2003/C 56/03	Κατάλογος των τροφίμων και των συστατικών τροφίμων, για τα οποία τα κράτη μέλη επιτρέπουν την επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία (Σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 6 της οδηγίας 1999/2/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών όσον αφορά τα τρόφιμα και τα συστατικά τροφίμων που έχουν υποστεί επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία) (Το παρόν κείμενο ακυρώνει και αντικαθιστά το κείμενο που δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα C 174 της 20ής Ιουλίου 2002, σελ. 3)	5
	II Προπαρασκευαστικές πράξεις	
		
	III Πληροφορίες	
	Επιτροπή	
2003/C 56/04	Αποτελέσματα των διαγωνισμών (κοινοτική επισιτιστική βοήθεια)	6

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα (συνέχεια)

Σελίδα

Διορθωτικά

2003/C 56/05	Διορθωτικό στην πρόσκληση υποβολής προτάσεων — Υποστήριξη των δράσεων ενημέρωσης στον τομέα της κοινής γεωργικής πολιτικής (ΕΕ C 310 της 13.12.2002)	7
2003/C 56/06	Διορθωτικό στην ανακοίνωση για την έναρξη μερικής ενδιάμεσης επανεξέτασης των μέτρων αντιντάμπινγκ που εφαρμόζονται στις εισαγωγές ορισμένων εξαρτημάτων σωληνώσεων καταγωγής Ταϊλάνδης (ΕΕ C 17 της 24.1.2003)	8

I

(Ανακοινώσεις)

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

10 Μαρτίου 2003

(2003/C 56/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1042	LVL	λετονικό λατ	0,6315
JPY	ιαπωνικό γιεν	128,71	MTL	μαλτέζικη λίρα	0,4251
DKK	δανική κορόνα	7,4261	PLN	πολωνικό ζλότι	4,3633
GBP	λίρα στερλίνα	0,6905	ROL	ρουμανικό λεί	36084
SEK	σουηδική κορόνα	9,2517	SIT	σλοβενικό τόλαρ	231,8825
CHF	ελβετικό φράγκο	1,4686	SKK	σλοβακική κορόνα	41,815
ISK	ισλανδική κορόνα	84,79	TRL	τουρκική λίρα	1777000
NOK	νορβηγική κορόνα	7,934	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,7948
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9507	CAD	καναδικό δολάριο	1,6161
CYP	κυπριακή λίρα	0,5814	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6114
CZK	τσεχική κορόνα	31,773	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,9642
EEK	εσθονική κορόνα	15,6466	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,9155
HUF	ουγγρικό φιορίνι	245,4	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1367,77
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4535	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	8,7537

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2003/C 56/02)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 80

1. Αρμόδια εθνική αρχή

Ονομασία: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales

Dirección General de Alimentación

Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Διεύθυνση: Paseo Infanta Isabel, 1

E-28071 Madrid

Τηλέφωνο (34) 91 347 53 94

Φαξ (34) 91 347 54 10.

2. Αιτούσα ομάδα

2.1. Ονομασία: Cadí SCCL

2.2. Διεύθυνση: Sant Ermengol, 37

E-25700 La Seu d'Urgell (Lleida)

2.3. Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής (x) άλλος ().

3. Τύπος του προϊόντος: Λιπαρές ουσίες — Βούτυρο — Κατηγορία 1.5.

4. Περιγραφή των προδιαγραφών

(σύνοψη του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. **Ονομασία:** «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» of «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya».

4.2. **Περιγραφή:** Βούτυρο που παρασκευάζεται από παστεριωμένη κρέμα αγελαδινού γάλακτος. Διαθέτει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: στερεή και ομοιογενή σύσταση, αλείφεται εύκολα, λιώνει εύκολα και κολλά ελάχιστα στον ουρανίσκο· το χρώμα του είναι ενιαίο κίτρινο στίλπνο, μάλλον έντονο, ανάλογο με την εποχή λόγω της φυσικής υψηλής περιεκτικότητας του σε καροτινοειδή (προβιταμίνη Α)· η γεύση και το άρωμα είναι εν γένει πολύ έντονα στην αρχή, κατόπιν η γεύση είναι λεπτή, γλυκιά αλλά ελαφρώς όξινη, και θυμίζει τη γεύση του φουντουκιού, πράγμα που οφείλεται στη φυσική περιεκτικότητά του σε λιπαρά οξέα της νωπής κρέμας και του διακετυλίου που προκύπτει από την μακρά ωρίμανση (48 ώρες) της νωπής κρέμας στην οποία προστίθενται ειδικοί γαλακτικοί ζυμομύκητες.

4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** η περιοχή παραγωγής του γάλακτος και η ζώνη παραγωγής του «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya ή Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» συμπίπτουν. Περιλαμβάνουν τις κοινότητες των περιφερειών των Πυρηναίων του Alt Urgell και της Cerdanya που βρίσκονται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιβηρικής Χερσονήσου.

4.4. **Απόδειξη προέλευσης:** το βούτυρο παρασκευάζεται από γάλα αγελάδων που προέρχονται από εκτροφές οι οποίες καταγράφονται στο μητρώο των παραγωγών που τηρείται από το Consejo Regulador και οι οποίες πραγματοποιούνται στη ζώνη παραγωγής. Η διατροφή των ζώων αυτών εξασφαλίζεται αποκλειστικά χάρη στη βοσκή και χάρη στις χορτονομές των κοιλάδων αυτών. Η πρώτη ύλη καθώς και η διαδικασία παρασκευής υπόκεινται σε ελέγχους κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Αφού πραγματοποιηθούν οι έλεγχοι, το βούτυρο διατίθεται στην αγορά σε αριθμημένη συσκευασία η οποία εγγυάται την προέλευσή του.

4.5. **Μέθοδος παραγωγής:** η παρασκευή του βουτύρου περιλαμβάνει μία διαδικασία αποκορύφωσης του γάλακτος (0 % λιπαρές ουσίες), παστερίωσης σε 120 βαθμούς Κελσίου επί 20 λεπτά, ψύξης σε θερμοκρασία 22 βαθμών Κελσίου, παστερίωσης της κρέμας που προέκυψε και, τέλος αφαίρεσης του αερίου της. Η παστεριωμένη κρέμα ψύχεται στη συνέχεια και, μετά από την προσθήκη ειδικών μεσόφυλλων γαλακτικών ζυμομυκήτων, αρχίζει τη φάση ωρίμανσης με επώαση επί 20 ώρες σε 22 βαθμούς Κελσίου. Μετά την παρέλευση του χρόνου αυτού, το γάλα πρέπει να αποκτήσει οξύτητα η οποία περιλαμβάνεται μεταξύ 80 και 100 βαθμών Dornic. Μετά από την επώαση στο γάλα, τα ένζυμα αυτά χρησιμεύουν ως προσθήκη στην κρέμα σε ποσοστό 2-3 % ενζύμων ανά 100 λίτρα κρέμας. Η διαδικασία αυτή πραγματοποιείται σε θερμοκρασία 16-18 βαθμών Κελσίου επί 48 ώρες· η κρέμα λαμβάνει έτσι ένα βέλτιστο βαθμό ωρίμανσης και οξύτητα μεταξύ 40 και 50 βαθμών Dornic.

Η κρέμα υφίσταται χτύπημα μέχρι να επιτευχθεί η κατάλληλη υφή του βουτύρου (κόκκος μεγέθους ρυζιού), η οποία είναι κανονική και ομοιογενής. Μετά την αφαίρεση του βουτυρογάλακτος, πραγματοποιείται πλύσιμο των κόκκων οι οποίοι συμπίεζονται στη συνέχεια προκειμένου να δημιουργηθεί ένα τεμάχιο βουτύρου. Η διαδικασία ολοκληρώνεται με τη συσκευασία του βουτύρου.

Απαγορεύονται αυστηρά η χρησιμοποίηση χρωστικών ουσιών ή κάθε άλλου είδους προσθέτου καθώς και η παρουσία καταλοίπων αντιβιοτικών ή ανασταλτικών της ζύμωσης.

4.6. **Δεσμός:** Μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα, η άμπελος αποτελούσε μία από τις βασικές γεωργικές πηγές εισοδήματος της ζώνης αυτής, σε τέτοιο σημείο ώστε μετά τις καταστροφές που προκλήθηκαν από τη φυλλοξήρα, χρειάστηκε να εξευρεθούν καλλιέργειες αντικατάστασης για να εξασφαλιστεί το εισόδημα των γεωργών. Αποφασίστηκε τότε να προσανατολιστεί η γεωργική δραστηριότητα προς την κτηνοτροφία, αντικαθιστώντας τα αμπέλια και τις αμυγδαλιές με φυσικά και τεχνητά λιβάδια, κατά τρόπον ώστε να καλύπτονται οι ανάγκες του αυξανόμενου ζωικού κεφαλαίου.

Κατά τις πρώτες δεκαετίες η κτηνοτροφία αποσκοπούσε κυρίως στην κρεατοπαραγωγή και στη συνέχεια προσανατολίστηκε προς την γαλακτοπαραγωγή. Το βούτυρο παρασκευαζόταν σε αγροκτήματα σύμφωνα με παραδοσιακό τρόπο και προοριζόταν για αυτοκατανάλωση. Αργότερα, το 1915, δημιουργήθηκε ο συνεταιρισμός del Cadí στον οποίον συμμετέχουν οι κτηνοτρόφοι της ζώνης στην οποία είναι δύσκολη η πρόσβαση των εκμεταλλεύσεων και η οποία συγκεντρώνει το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή βουτύρου.

Οι περιφέρειες του Alt Urgell και της Cerdanya βρίσκονται στις παρυφές των κεντρικών Πυρηναίων της Καταλονίας και περιλαμβάνουν ένα μεγάλο αριθμό κοιλάδων σε μεγάλο και μέτριο υψόμετρο, οι οποίες διασχίζονται από χειμάρρους και ρυάκια.

Το περιβάλλον αυτό επηρεάζεται από ένα αρκετά ψυχρό και ξηρό υπομεσογειακό κλίμα, κύριο χαρακτηριστικό του οποίου είναι ένας διαυγής και καθαρός ουρανός και μία καλή ηλιοφάνεια. Οι εν λόγω κλιματικές συνθήκες παρέχουν στα φυτικά είδη που φύονται στα λιβάδια και στους βοσκοτόπους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία είναι ιδανικά για τη διατροφή των ζώων.

Η διατροφή των αγελάδων που παράγουν το γάλα και την κρέμα που χρησιμεύει για την παρασκευή βουτύρου του Alt Urgell και της Cerdanya αποτελείται κυρίως από χορτονομή η οποία αντιπροσωπεύει το 70 % περίπου της ημερήσιας διατροφής. Η χορτονομή αυτή προέρχεται από την περιοχή παραγωγής και διατίθεται στις αγελάδες σε νωπή κατάσταση ή σε μορφή σανού ή ενσιρωμένης χορτονομής. Η χορτονομή προέρχεται κυρίως από φυσικά λιβάδια τα οποία συγκομίζονται για πρώτη φορά στα τέλη Απριλίου. Η ποιότητά της είναι κατά συνέπεια πολύ καλή δεδομένου ότι η περίοδος αυτή συμπίπτει με την έναρξη της άνθησης του δακτύλου (αγριάδας), της φεστούκας, της βρώμης, του χόρτου της σίκαλης, που εδώ καλείται «margall», και άλλων γρασιδιόμορφων. Η πρώτη αυτή συγκομιδή ενσιρώνεται γενικά προκειμένου να διατηρηθούν οι θρεπτικές ιδιότητες του χόρτου.

Η δεύτερη συγκομιδή, η οποία ονομάζεται «redall», αποτελείται κυρίως από «margall» και υφίσταται γενικά μεταποίηση σε σανό· πράγματι, το κλίμα του Ιουνίου ευνοεί τη γρήγορη ενσίρωση η οποία επιτρέπει την παρασκευή πολύ καλής ποιότητας χορτονομής.

Κατά τη διάρκεια του θέρους, ένα μέρος των φυσικών λειμώνων χρησιμοποιείται για βοσκοτόπια με στόχο τη διάθεση στα ζώα όσο το δυνατόν των πλέον τρυφερών χόρτων προκειμένου να επιτευχθεί η καλύτερη ποιότητα.

Η χορτονομή ενσιρωμένου αραβοσίτου κυριαρχεί στη νότια περιφέρεια του Alt Urgell. Ο αραβόσιτος ενσιρώνεται κατά το στάδιο που οι κόκκοι του είναι μαλακοί, με κατά προσέγγιση περιεκτικότητα ξηρής ύλης 30 %.

Το τριφύλλι συναντάται επίσης στη ζώνη αυτή· το τριφύλλι κόπτεται πριν την άνθηση, κατά τη στιγμή της βέλτιστης ποιότητας, και υφίσταται μεταποίηση σε σανό. Η καλλιέργεια αυτή είναι πολύ καλά προσαρμοσμένη στο ασβεστολιθικό έδαφος της περιοχής.

Η μερίδα διατροφής συνίσταται γενικά από ένα τρίτο σανού και φυσικά χόρτα λιβαδιού και κατά ένα τρίτο από ενσιρωμένη χορτονομή και από ένα τρίτο ενσιρωμένου αραβοσίτου. Το υπόλοιπο 30 % συνίσταται από σιτηρά (κριθάρι, σιτάρι, καλαμπόκι, κ.λπ.) τα οποία παράγονται κυρίως στη μεσημβρινή ζώνη του Alt Urgell και στις περισσότερο ηλιόλουστες περιοχές της Cerdanya όπου κυριαρχεί ιδίως η σίκαλη η οποία έχει καλύτερα προσαρμοστεί στην ορεινή περιοχή και ανθίσταται περισσότερο στον παγετό.

Η ιδιαίτερη ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του βουτύρου αυτού καθορίζονται κυρίως από την τυπική χλωρίδα και τη βλάστηση της ζώνης που αποτελούν τη βάση διατροφής των ζώων και από τη μέθοδο παραγωγής. Η παστεριωμένη κρέμα υφίσταται μακρά ωρίμανση (δύο ημέρες) χάρις στους γαλακτικούς μεσόφυλλους ετεροζυμομύκητες (που προκαλούν οξύτητα και αρωματίζουν), οι οποίοι συνίστανται από στελέχη του *Streptococcus lactis*, του *Streptococcus diacetylactis* και του *Leuconostoc citrovorum*. Η διαδικασία επώασης και ανάπτυξης των ζυμομυκήτων αρχίζει με την παρασκευή του μέσου καλλιέργειας που αποτελείται από αγελαδινό γάλα του Alt Urgell και της Cerdanya. Η μέθοδος αυτή επιτρέπει την αύξηση του χαρακτηριστικού αρώματος που συμβάλλει στην ιδιαιτερότητα του βουτύρου αυτού.

4.7. Δομή του ελέγχου

Ονομασία: Calitax

Διεύθυνση: Tuset, 10

E-08006 Barcelone

Τηλέφωνο (34) 93 217 27 03

Η δομή ελέγχου ανταποκρίνεται στην προδιαγραφή EN-45011.

4.8. **Σήμανση:** Αριθμημένη συσκευασία που αποστέλλεται από το Consejo Regulador και φέρει την ένδειξη «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» καθώς και το αντίστοιχο λογότυπο.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις

- Νόμος αριθ. 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου σχετικά με το καθεστώς της αμπέλου, του οίνου και των αλκοολούχων ποτών.
- Διάταγμα της 25ης Ιανουαρίου 1994 για τον προσδιορισμό της αντιστοιχίας μεταξύ της ισπανικής νομοθεσίας και του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, όσον αφορά τις ονομασίες προέλευσης και τις γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- Βασιλικό διάταγμα αριθ. 1643/99 της 22ας Οκτωβρίου για τη ρύθμιση της διαδικασίας υποβολής των αιτήσεων εγγραφής στο κοινοτικό μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων.

Αριθ. ΕΟΚ: G/ES/00187/2001.03.08.

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 6 Σεπτεμβρίου 2001.

Κατάλογος των τροφίμων και των συστατικών τροφίμων, για τα οποία τα κράτη μέλη επιτρέπουν την επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία

(Σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 6 της οδηγίας 1999/2/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών όσον αφορά τα τρόφιμα και τα συστατικά τροφίμων που έχουν υποστεί επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία)

(Το παρόν κείμενο ακυρώνει και αντικαθιστά το κείμενο που δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα C 174 της 20ής Ιουλίου 2002, σελ. 3)

(2003/C 56/03)

Προϊόν	Επιτρέπεται στη συγκεκριμένη μέγιστη συνολική μέση απορροφώμενη δόση [kGy]				
	BE	FR	IT	NL	UK
Αρωματικά φυτά βαθείας κατάψυξης		10			
Πατάτες	0,15		0,15		0,2
Ίγναμα (κόνδυλοι της διοσκουρέας)					0,2
Κρεμμύδια	0,15	0,075	0,15		0,2
Σκόρδα	0,15	0,075	0,15		0,2
Ασκαλώνια	0,15	0,075			0,2
Λαχανικά, συμπ. όσπρια	1				1
Όσπρια				1	
Φρούτα (συμπεριλαμβάνονται μανιτάρια, τομάτες, ραβέντι)					2
Φράουλες	2				
Αποξηραμένα λαχανικά και φρούτα		1		1	
Δημητριακά					1
Νιφάδες και φύτρα δημητριακών για γαλακτοκομικά προϊόντα		10			
Νιφάδες δημητριακών				1	
Ρυζάλευρο		4			
Αραβικό κόμμι	3	3		3	
Κρέας κοτόπουλου				7	
Πουλερικά		5			
Πουλερικά (οικόσιτες όρνιθες, χήνες, πάπιες, φραγκόκοτες, περιστέρια, ορτύκια και γαλοπούλες)					7
Μηχανικά διαχωριζόμενο κρέας πουλερικών	5	5			
Παραπροϊόντα πουλερικών		5			
Κατεψυγμένα βατραχοπόδαρα	5	5		5	
Αφυδατωμένο αίμα, πλάσμα, πηκτικά		10			
Ψάρια και οστρακοειδή (συμπεριλαμβάνονται χέλια, καρκινοειδή και μαλάκια)					3
Κατεψυγμένες γαρίδες χωρίς κέλυφος ή κεφάλι	5	5			
Γαρίδες				3	
Ασπράδι αυγού	3	3		3	
Καζεΐνη, καζεϊνικά άλατα		6			

III

(Πληροφορίες)

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αποτελέσματα των διαγωνισμών (κοινοτική επισιτιστική βοήθεια)

(2003/C 56/04)

σε εφαρμογή του άρθρου 9 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2519/97 της Επιτροπής, της 16ης Δεκεμβρίου 1997, για τις γενικές διατάξεις κινητοποίησης προϊόντων που χορηγούνται δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1292/96 του Συμβουλίου για την κοινοτική επισιτιστική βοήθεια

(Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων L 346 της 17ης Δεκεμβρίου 1997, σ. 23)

4ης Μαρτίου 2003

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ./ απόφαση της	Παρ- τίδα	Δράση αριθ.	Δικαιούχος/ προορισμός	Προϊόν	Ποσότητα (τόνοι)	Στάδιο παράδοσης	Υπερθεματιστής	Τιμή δημοπρασίας (ευρώ/τόνο)
21.2.2003	A	74/02	WFP/Βόρεια Κορέα	BLT	10 895	EMB	GLENCORE GRAIN ROTTERDAM BV — ROTTERDAM (NL)	100,84
24.2.2003	A	73/02	WFP/Ισραήλ	CBL	2 276	EMB	EURICOM SPA — VERCELLI (I)	267,00
295/2003	A	63+64/02	WFP/. . .	HCOLZ	1 150	EMB	CEBAG BELGIUM NV — ANTWERPEN (B)	674,50
	B	65/02	WFP/Λιβερία	HCOLZ	1 150	EMB	CEBAG BELGIUM NV — ANTWERPEN (B)	678,35

BLT: Μαλακός σίτος
DUR: Σκληρός σίτος
ORG: Κριθή
MAI: Αραβόσιτος
SEG: Σίκαλη
SOR: Σόργο
CBR/M/L: Ρύζι τελείως λευκασμένο σε στρογγυ-
λους, μεσαίους ή μακρούς κόκκους
RPR/M/L: Ρύζι επεξεργασμένο με βραστό νερό σε
στρογγυλούς, μεσαίους ή μακρούς
κόκκους
BRI: Θραύσματα ρυζιού
FBLT: Άλλευρο μαλακού σίτου
FMAI: Άλλευρο αραβόσιτου
FSEG: Άλλευρο σίκαλης
SDUR: Σιμιγδάλι σκληρού σίτου
SMAI: Σιμιγδάλι αραβόσιτου
FHAF: Νιφάδες βρώμης
CT: Τοπατοπολτός
PT: Τομάτες σε σκόνη
COR: Κορινθιακές σταφίδες

FABA: Κουκιά (Vicia faba major)
FEQ: Φούλια (Vicia faba equina)
PISUM: Σπασμένα πύρα
SUB: Λευκή ζάχαρη
HCOLZ: Εξευγενισμένο κραμβέλαιο
HTOUR: Εξευγενισμένο ηλιέλαιο
HOLI: Ελαιόλαδο
HMAI: Αραβοσιτέλαιο
HSOJA: Σογιέλαιο
LEP: Γάλα σε σκόνη
LEPv: Βιταμινούχο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη
LDEP: Ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη
LENP: Πλήρες γάλα σε σκόνη
B: Βούτυρο
BO: Βουτυρέλαιο
FETA: Τυρί τύπου φέτα
FROF: Τυρί λιωμένο
BABYF: Τροφές απογαλακτισμού με βάση τα σιτηρά
BISC: Μπισκότα
WSB: Μείγμα σίτου-σόγιας

Lsub1: Παρασκεύασμα για βρέφη
Lsub2: Παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής
ηλικίας
LHE: Γάλα με υψηλή θρεπτική ενέργεια
AC: Σύνθετες τροφές
PAL: Ζυμαρικά
SAR: Κονσέρβες σαρδελών
CM: Κονσέρβες σκόμβρων
CB: Παστό βοδινό
BPJ: Κονσέρβες βοείου κρέατος
PFP: Ηπατοπολτός βοείου κρέατος
CP: Κονσέρβες χοιρινού κρέατος
PFB: Ηπατοπολτός χοιρινού κρέατος
CV: Κονσέρβες πουλερικών
DEST: Παράδοση στον τόπο προορισμού
DEB: Παράδοση στο λιμάνι εκφόρτωσης-
εκφορτωμένο
DEN: Παράδοση στο λιμάνι εκφόρτωσης-
μη εκφορτωμένο
EMB: Παράδοση στο λιμάνι φόρτωσης
EXW: Στο εργοστάσιο

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ

Διορθωτικό στην πρόσκληση υποβολής προτάσεων — Υποστήριξη των δράσεων ενημέρωσης στον τομέα της κοινής γεωργικής πολιτικής

(Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων C 310 της 13ης Δεκεμβρίου 2002)

(2003/C 56/05)

Στη σελίδα 35, παράρτημα IV, σημείο II.A.1.2:

αντί: «Λεπτομερές πρόγραμμα κάθε ενέργειας που αναφέρεται στο σημείο 7 στοιχείο α) του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. .../2002»

αναγράφεται: «Λεπτομερές πρόγραμμα κάθε ενέργειας που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο α) του παραρτήματος I της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων».

Στη σελίδα 36, στο τέλος του παραρτήματος IV προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«ΕΠΕΞΗΓΗΜΑΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

1) Αξιολόγηση κριτηρίων επιλογής και ανάθεσης:

Η αξιολόγηση των κριτηρίων γίνεται με βάση την ακόλουθη βαθμολογία:

1 = Ανεπαρκώς

2 = Κακώς

3 = Καλώς

4 = Πολύ καλώς

5 = Άριστα.

2) Ελάχιστη βαθμολογία αποδοχής για καθένα από τα κριτήρια επιλογής καθώς και για καθένα από τα κριτήρια ανάθεσης (Α: ποιότητα και Β: κόστος-αποτελεσματικότητα): 60 %

Η Επιτροπή επιφυλάσσεται του δικαιώματος να αυξήσει αυτή την ελάχιστη βαθμολογία σε συνάρτηση με τις δυνατότητες του προϋπολογισμού.».

Διορθωτικό στην ανακοίνωση για την έναρξη μερικής ενδιάμεσης επανεξέτασης των μέτρων αντιντάμπινγκ που εφαρμόζονται στις εισαγωγές ορισμένων εξαρτημάτων σωληνώσεων καταγωγής Ταϊλάνδης

(Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων C 17 της 24ης Ιανουαρίου 2003)

(2003/C 56/06)

Στη σελίδα 2, η παράγραφος «2. Προϊόν» πρέπει να αντικατασταθεί από το ακόλουθο κείμενο:

«Το υπό επανεξέταση προϊόν είναι ορισμένα εξαρτήματα σωληνώσεων (με εξαίρεση τα χυτά, τους συζευκτήρες και τους συζευκτήρες με βόλτες), από σίδηρο ή χάλυβα (μη συμπεριλαμβανομένου του ανοξείδωτου χάλυβα), με μέγιστη εξωτερική διάμετρο μη υπερβαίνουσα τα 609,6 mm, από αυτά που χρησιμοποιούνται για συγκόλληση κατ' άκρον ή για άλλους σκοπούς καταγωγής Ταϊλάνδης (τα οποία υπάγονται επί του παρόντος στους κωδικούς ΣΟ ex 7307 93 11, ex 7307 93 19, ex 7307 99 30 και ex 7307 99 90. Οι ανωτέρω κωδικοί ΣΟ παρατίθενται για πληροφοριακούς μόνο λόγους.».
